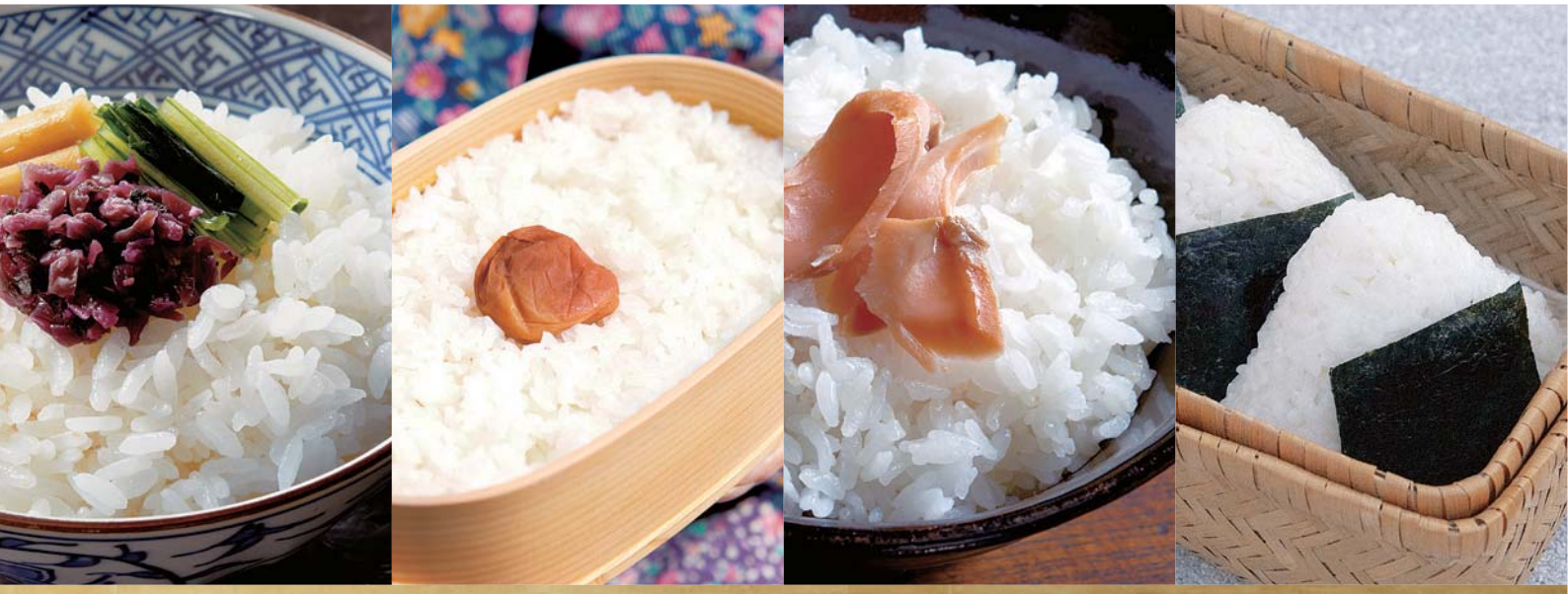
Panasonic

炊飯器
総合カタログR

2015 / 冬

スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器
可変圧力IHジャー炊飯器 / IHジャー炊飯器
電子ジャー炊飯器



米がおどる方が、うまい。

Wおどり炊き®

Panasonic Smart App
パナソニック スマート

ECONAVI

本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置調整費、工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。

高速交互対流 × 可変圧力

Wおどり炊き®

一粒一粒甘みたっぷり、ふっくら炊く秘訣は

お米をおどらせて熱を伝える技にあり。

IHと圧力の技術を結集した「Wおどり炊き」は、高火力による
激しい沸騰で対流させてお米をおどらせる、パナソニック独自の
炊き技。釜の中のお米一粒一粒に熱を伝えるから、
甘み・旨(うま)みが引き出され、ふっくら大粒に。
銀シャリの美味しさを心ゆくまで愉しめます。

スチーム＆可変圧力IHジャー炊飯器
高速交互対流 可変圧力
NEW SR-SPA5シリーズ

食べ比べて絶賛! 米がおどる方が、うまい。

米本来の味を
120%引き出せている。
ミシュラン三ツ星 日本料理「かんだ」
神田 裕行氏

芯の温度と甘みが違う。
偉大な差だね。
料理評論家
山本 益博氏

プリッとして、
モチッとした新食感。
五ツ星 お米マイスター
西島 豊造氏

一粒一粒が、
ふっくら大粒です。
五ツ星 お米マイスター
澁谷 梨絵氏

その他 回答 ※1

「米がおどる炊飯器」VS「おどらない炊飯器」
ごはん通100人が食べ比べ、
88人が美味しさを実感。※2
※2 当社比
当社新製品と当社従来製品による食べ比べ調査を実施。

（イメージ図）

スチーム＆可変圧力IHジャー炊飯器
高速交互対流　可変圧力
NEW SR-SPX5シリーズ

可変圧力IHジャー炊飯器
高速交互対流　可変圧力
NEW SR-PW5シリーズ

日本全国喰らいつくせ！ “ご当地グルメキャンペーン”実施中！

もれなくもらえる

期間中、SR-SPX5シリーズ・JX055をご購入の上、ご応募いただいたお客様全員に

新米“4銘柄炊き分けセット”プレゼント！

ご購入期間 2015年9月1日（火）から 12月14日（月）　**ご応募締切り** 2016年1月15日（金）

●詳しくは店頭リーフレット・WEBサイトをご確認ください。

パナソニック　炊飯器　検索

※1 「米がおどらない方がとても美味しい・美味しい・やや美味しい」「どちらでもない」「米がおどる方がやや美味しい」と答えた人数を集計。 ※2【調査日】2015年2月28日 【調査人数】100名 【調査対象者】ごはんにこだわる、高級炊飯器（5万円以上）所有者。【調査手法】当社新製品（SR-SPX5シリーズ／2015年発売）と当社従来製品（SR-SX101／2011年発売／おどり炊き非搭載）を使用し、どちらで炊いたごはんかを明示した上で、食べ比べ調査を実施。【調査項目】「どちらがどの程度美味しいと感じられたか?」を、7段階で評価。【調査方法】「とても美味しい」「美味しい」と答えた人数を集計。当社調べ。

●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。 ●圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みのうえ、正しくお使いください。

お米を おどらせる

激しい沸騰と熱対流を起こし
お米一粒一粒を均一に加熱します。

（イメージ図）

Wおどり炊き®

おどり炊き 1

内・外からの熱対流でおどらせる

大火力おどり炊き（高　速 交互対流）

強力な泡の熱対流でお米をおどらせ、一粒一粒、均一に加熱します。

2つのIHコイルの通電を高速で切り替え
内対流と外対流を生み出す

（イメージ図）

内対流
底IHコイルに通電

釜底から泡を出して、連続沸騰。
上昇する泡に乗せて、お米をおどらせます。

外対流
底側面IHコイルに通電

加熱するIHの位置を替えると、
水や泡が動き、釜全体に熱が伝わります。

おどり炊き 2

激しい沸騰を起こして対流させる

NEW 可変圧力おどり炊き

加圧して高温化。減圧時に激しく対流させて、お米を芯から加熱します。

105℃　（イメージ図）　100℃

加　圧
圧力をかけて高温加熱

熱と水がお米の芯まで浸透。
甘み・もちもち感を引き出します。

減　圧
一気に圧力を抜いておどらせる

激しい対流でお米をおどらせて
一粒一粒、ムラなく加熱します。

進化した「可変圧力」で減圧時間を半減。お米をしっかりおどらせる力（おどりパワー※1）を約2倍※2に!

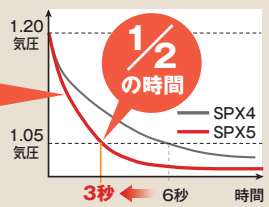
減圧穴を大きくして減圧時間を半減

減圧穴を約2倍に拡大

SPX4シリーズ
37.7mm²

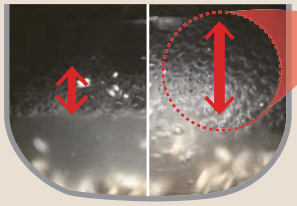
SPX5シリーズ
78.5mm²（相当）

■ 減圧に要する時間



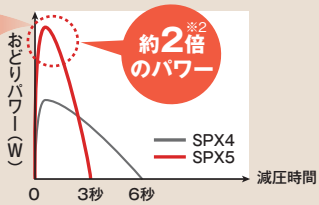
減圧時の沸騰の様子

SPX4シリーズ　SPX5シリーズ



短時間で圧力を抜いてお米のおどる勢いを増す

■ おどりパワー（お米をしっかりおどらせる力）※1



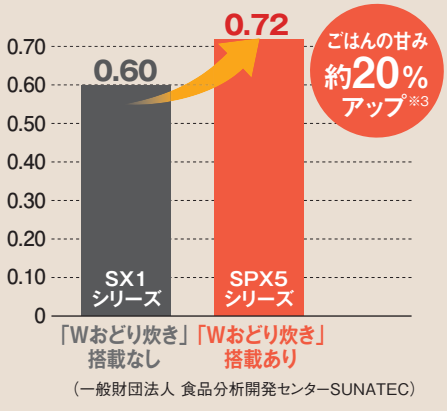
（イメージ図）

※1：おどりパワー＝減圧時の強力な泡の熱対流でお米をおどらせる力。　※2：当社従来品SR-SPX104（2014年発売）と新製品SR-SPX105との比較。内釜内の圧力が加圧状態（1.2気圧）から大気圧近傍まで減圧する時間を測定し、当社計算方式により算出。算出条件：おどりパワー＝内釜内に蓄えられるエネルギー（圧力による沸点上昇分×水の比熱×水量）÷減圧時間。水量は3合炊飯相当で測定。従来品SR-SPX104：2,642 W、新製品SR-SPX105：5,285 W。　※3：当社従来製品（SR-SX101／2011年度発売／おどり炊き非搭載）と当社新製品（SR-SPX105／2015年発売）との比較。コシヒカリ使用。ごはんの還元糖量測定（無水物換算mg/g）　当社従来製品：0.60 mg/g、当社新製品：0.72 mg/g（一般財団法人食品分析開発センターSUNATEC）。 抽出条件：ごはん10 gを80 %エタノール30 mLに入れ15,000 rpmで3分間撹拌し、3,000 rpmで15分間遠心分離し、固形物を取り除いたもの。乾米1gあたりに換算。

これぞ美味

お米をおどらせるほど、甘みたっぷり、ふっくら銀シャリに。

■ ごはんの還元糖量測定（無水物換算mg/g）※3



（一般財団法人 食品分析開発センターSUNATEC）

*当社独自基準評価。
数値は使用条件（お米の銘柄・水の量など）によって異なります。

「Wおどり炊き」搭載なし　「Wおどり炊き」搭載あり

■ 釜内「おねば」の濃度（白濁度）比較

「Wおどり炊き」で濃い「おねば」がつくられごはんの甘みが増す

（当社調べ）

*実験内容:3合炊飯、強火工程が終了してから3分18秒後の釜内のおねばを採取。ビーカーに入れ、「SX」「SPX」と書かれた紙の上に置いて透過度を比較。Brix値:ATAGO糖度計にて測定。値が大きいほど糖度が高い。

■ 炊き上がったごはんの断面比較

「Wおどり炊き」で釜のまん中までふっくら

（当社調べ）

*撮影条件:3合炊飯、炊飯終了直後の釜から取り出したごはんの断面を撮影。

「誰もが美味しく感じるごはん」と、使いやすさの両方をかなえた新機構

パナソニック株式会社
アプライアンス社
キッチンアプライアンス事業部
IHCH技術部
炊飯器・IHCH調理ソフト課
課長
加古 さおり

年間3トン以上のお米を炊き試食 ライスレディの実験が裏づけに

調理科学や栄養学をもとに炊飯実験を行うのは、炊飯プログラムを開発する私たち「ライスレディ」。歴代のライスレディの奮闘で、35年間蓄積した実験データが膨大にあるんですよ。いまも毎日ひとり10回ごはんを炊いて試食。実験を重ね、開発に活かしています。

『お米をもっとおどらせると、もっと美味しくなる!』と確信して挑みました。かまど炊きのように、高温で加熱でき、でんぷんの糊化が進むのです。「おねば」がたっぷり出て、ごはん一粒一粒の甘みをぐんと増すことができました。

目指すのは「誰もが美味しく感じるごはん」。食感やかたさを炊き分ける種類も増やしました。お好みの炊き方や銘柄米を選んで、より美味しくごはんを味わっていただきたいと願っています。

パナソニック株式会社
アプライアンス社
キッチンアプライアンス事業部
炊飯器事業総括 炊飯器技術部
炊飯器設計課
主任技師
水谷 幸二郎

コンパクトサイズを維持しながらおどりパワー※1を倍増、音は静かに

新製品では従来比約2倍※2のおどりパワー※1を得るため、減圧専用の弁を設けました。力を大きくするには、減圧時間の短縮が必要です。蒸気を一気に抜いて減圧するため、減圧穴を大きくしました。この大きな穴の開閉をモーターと専用の弁で制御することで、減圧時間を半減。激しい対流を起こし、釜の中のお米をおどらせる大きな力を生み出しています。

早朝にごはんを炊く家庭も多いですから、静音化にも配慮しました。可変圧力おどり炊きでは、炊飯中に加圧・減圧を何度も切り替えます。このとき、従来方式では電磁石の動きによる衝突音が生じていました。新製品では、モーターで減圧弁を静かに開閉する構造に改めることで、動作音を抑えられました。

使いやすさを考えると、コンパクトなサイズの維持もゆずれません。炊飯器のふた部分にはおどり炊き機構のほかにも、スチーム発生機構、うまみ循環タンク、天面開閉ボタンや大きな液晶など多くの機構が詰まっています。これらの性能を向上しつつ、頑丈性も保ちながら、コンパクトに収めることに苦心しました。設置面積や高さは従来と変えずに、パワーアップを実現しています。

ソレノイド機構で、調圧ボールを押して穴を開け、減圧へ切り替え

- 減圧穴の開口面積を拡大
- 調圧・減圧の弁をそれぞれ分離
- モーター駆動で弁の開閉を制御

●動画でわかる「Wおどり炊き」ホームページでご紹介しています。panasonic.jp/suihan/spx5/#w-odori-movie

●このページはスチーム&可変圧力IHジャー炊飯器SR-SPX5シリーズの機能を中心にご説明しています。

●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。　●圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みのうえ、正しくお使いください。

旨(うま)みをとじこめる

スチーム噴射で「旨(うま)みをコート」。
保温ごはんの美味しさも保ちます。

安定した高温のスチームで加熱
NEW 220℃ IHスチーム

スチーム（過熱水蒸気）を噴射し、釜の中のお米を高温加熱。
スチームで焦がさず、高温で「焼く」仕上げで、
お米の芯まで熱を浸透させて、溶け出た旨(うま)みをコーティング。
表面のベタつきを低減し、ハリのあるごはんを炊き上げます。

スチーム温度を自動コントロール。メニューに合わせて美味しく炊き分け

130℃	150℃	200℃ ※1	220℃
炊込みごはんを しっとり炊き上げ	雑穀米を やわらかく炊く	お弁当のごはんを もちもちの食感に	玄米ごはんを 芯からふっくら

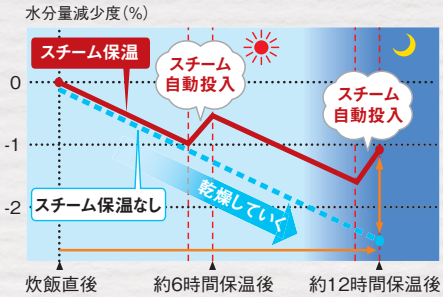
※1 200℃スチームはSR-SPX5シリーズのみ。

（イメージ図）

乾燥を防いで、ツヤツヤに保温
スチーム保温 自動

保温開始から約6時間後と、約12時間後にスチームを自動投入。ごはんのパサつきを抑え、保温ごはんのイヤなニオイも追い出します。

■保温時の水分減少度（イメージ図）



1合以下なら約4分でアツアツ!
量ピタスピード スチーム再加熱 手動

保温しているごはんの量を自動判定し、スチーム量や再加熱にかかる時間を調節。スチームが釜の中にすばやく充満し、保温中のごはんをアツアツにします。

うまみ循環タンク（うまみ戻し）
おねばを大きなタンクに貯めて、むらし時にお米に戻します。

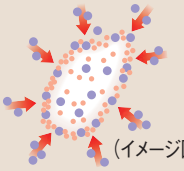
＊スチーム保温、スチーム再加熱は220℃スチームではありません。

これぞ美味

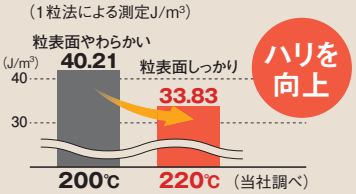
炊きたても、あとで食べても、美味しい。

高温スチーム加熱の効果

■お米の芯まで α(アルファ)化。旨(うま)みを増やす
■旨(うま)みでコート。ハリ・ツヤを出す
■水分を逃がさず、冷めても美味しい


（イメージ図）
溶け出た旨(うま)みをごはん表面に戻す

■ごはんの表面のベタつき測定※2
（1粒法による測定J/m³）



※2 SR-SPX5シリーズでの200 ℃・220 ℃スチーム噴射時比較。コシヒカリ使用、テクスチュロメーターによる当社測定（J/m³）。200 ℃スチーム時：40.21 J/m³、220 ℃スチーム時：33.83 J/m³。測定方法：圧縮率20%の1粒法。 ※3 保証期間：本体お買い上げ日から 本体：1年間、内釜内面被膜（ダイヤモンドハードコート）：3年間。ただし次の場合には保証期間内でも「有料」とさせていただきます。・一般家庭用以外に使用したとき。・取扱説明書に記載した用途以外に使用したとき。・取扱説明書の記載事項を守らなかったとき。

大火力を操る

全面から包むように強火加熱。
熱を逃がさず、お米の芯まで伝えます。

上・下・側面、全方向から大火力で炊き上げ
全面発熱6段IH

釜を包むように搭載したIHで、
強力加熱ときめ細かい火力調節ができます。

(イメージ図)

釜の上からも加熱

(イメージ図)

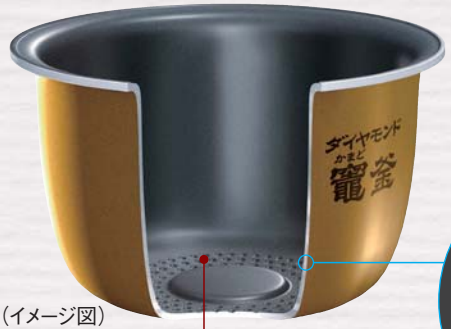
ふたIH

パナソニック独自の開発により、ふたにもIHをつけました。全面から包み込むように加熱します。

熱をすばやく伝えて逃がさない、自社一貫生産こだわりの釜
ダイヤモンド竈(かまど)釜

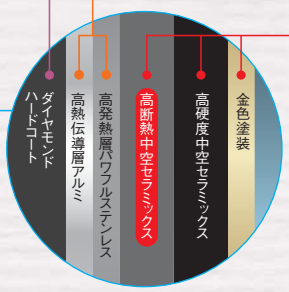
内釜 ※3 3年保証

熱効率が高い素材を組み合わせ、「羽釜」の発熱性と「竈(かまど)」の蓄熱性を兼ね備えた釜。
かまど炊きの美味しさを再現します。



(イメージ図)

底面ディンプル加工
釜底のディンプル(くぼみ)から大きな泡が発生。
発熱力を高めます。



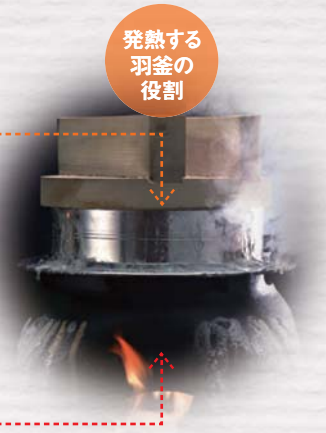
内釜断面

内側
ダイヤモンドハードコート
- 細かい泡を多く発生させるダイヤモンドフッ素 特許
- 耐久性を高めるセラミックス添加フッ素

基材
高熱伝導層アルミ & 高発熱層パワフルステンレス

外側
中空(ちゅうくう)セラミックス
高い断熱性でIHの熱をとじこめます。
- 高断熱中空セラミックス SR-SPX5シリーズのみ
- 高硬度中空セラミックス

金色塗装(金粉入り)
放熱を抑え釜の中のお米に熱を伝えます。



保温中も省エネ!

ECONAVI エコナビ保温 ごはんの量に応じた保温により、保温電力量約5%省エネ!(当社比)※4

※4 エコナビあり保温とエコナビなし保温との比較、当社調べの炊飯器使用実態から算出した平均値。保温時間によって、SR-SPX105・SPA105では0.5 % (0.1 Wh)～11.2 % (14.7 Wh)の削減効果、SR-SPX185・SPA185では0.3 % (0.2 Wh)～12.8 % (41.7 Wh)の削減効果、SR-PW105では0.6 % (0.1 Wh)～12.0 % (14.1 Wh)の削減効果、SR-PW185では0.8 % (0.2 Wh)～13.3 % (40.5 Wh)の削減効果。数値はあくまでも目安であり、使用方法等により異なります。〈測定方法〉室温23℃において 1.0Lタイプ:3カップ炊飯終了直後に、ごはんを300g取り出す。保温開始5時間後さらに300g取り出す。1.8Lタイプ:5カップ炊飯終了直後に、ごはんを300g取り出す。保温開始5時間後さらに600g取り出す。省エネ法で定める測定基準とは異なります。

●このページはスチーム&可変圧力IHジャー炊飯器SR-SPX5シリーズの機能を中心にご説明しています。

●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。 ●圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みのうえ、正しくお使いください。

上手に炊き分ける

食感を変える。お米に合わせて炊く。
多くの種類から、お好みで選べます。

お好みの食感やメニューに合わせて
NEW 銀シャリ9種類※1 炊き分け

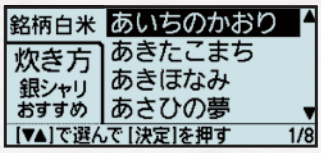
圧力のかけ方やスチーム加熱の有無・温度を調整し、さまざまな食感やかたさに炊き分けます。 新 新搭載（SR-SPX5シリーズのみ）

- しゃっきり
- 新 よりしゃっきり
  弾力とハリが強くプリッとしたごはん
  チャーハン
- かため
- 新 よりかため
  しっかりかためのパラッとごはん
  うなぎ丼
- もちもち
- 新 よりもちもち
  もちもち粘りの強いごはん
  お弁当のごはん
- やわらか
- 新 よりやわらか
  しっとりやわらかごはん
  ライスコロッケ

※1 SR-SPX5シリーズは9種類。SR-SPA5シリーズは5種類（銀シャリ・かため・やわらか・もちもち・しゃっきり）、SR-PW5シリーズは4種類（銀シャリ・かため・やわらか・もちもち）の食感やかたさに炊き分けできます。

お米の持ち味を引き出す
NEW 銘柄炊き分けコンシェルジュ（SR-SPX5シリーズのみ）

お米の特性に合わせたプログラム（火加減）で炊き上げ。お好みに合わせて「おすすめ」「かため」「やわらか」に炊き分けできます。



本体の液晶画面で
銘柄を選んで操作します。
＊銘柄や炊き方を次に変更するまで記憶します。

スマートフォン※2でも操作できます

＊「タッチアクセス機能」について詳しくはP.8をご覧ください。

新たに5銘柄が仲間入り！ **36銘柄 炊き分け**※3

あいちのかおり	きぬむすめ	コシヒカリ（魚沼産）	なすひかり	ふっくりんこ	ゆめぴりか
あきたこまち	きらら397	さがびより	ななつぼし	まっしぐら	新 秋のきらめき
あきほなみ	くまさんの力	ササニシキ	にこまる	みずかがみ	新 青天の霹靂
あさひの夢	元気つくし	つがるロマン	はえぬき	ミルキークイーン	新 つぶぞろい
おいでまい	こしいぶき	つや姫	ひとめぼれ	森のくまさん	新 ハツシモ
キヌヒカリ	コシヒカリ	天のつぶ	ヒノヒカリ	夢つくし	新 ハナエチゼン

火加減・水加減が難しい玄米炊きもおまかせ
玄米炊き分け（玄米コース）

栄養価の高い玄米を2種類※4に炊き分け。前炊きを高温で行い、スチームで仕上げることで※5、やわらかく食べやすくなります。

- 玄米ごはん
- 玄米もちもちごはん ※4

※4 SR-SPX5シリーズのみ。
＊玄米おかゆも炊けます。

進化した可変圧力でもちもち感UP!

※2 対応機種：Android™OSバージョン2. 3. 3以上で、おサイフケータイ® FeliCaまたは、NFCに対応する機種（一部機種を除く／2015年6月1日現在）。・「パナソニックスマートアプリ」をダウンロードできない機種はご利用いただけません。・タッチアクセス機能は、iPhoneに対応しておりません（2015年6月1日現在）。・最新の情報はパナソニックスマートアプリ専用サイトをご確認ください。http://panasonic.jp/pss/ap/
・専用の「パナソニックスマートアプリ」のダウンロードと、サービスのご利用にはログインIDが必要です。ログインIDはパナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」よりご登録いただけます。・専用の「パナソニックスマートアプリ」のダウンロードおよびサービスのご利用には通信費がかかります。・通信状況が悪い場合には、利用できません。・専用の「パナソニックスマートアプリ」のサービス内容・スマートフォンの画面デザインは、予告なく変更になる場合がございます。・「Android」は、Google Inc. の商標です。・「おサイフケータイ」は、株式会社NTTドコモの登録商標です。・「FeliCa」は、ソニー株式会社の登録商標です。
・「FeliCa」は、ソニー株式会社が開発した非接触ICカードの技術方式です。・「iPhone」は、Apple Inc. の商標です。 ※3 2012年産水稲うち米品種別作付け上位＋お米マイスター推薦（当社調べ）およびお客様からの投票による計36銘柄。追加銘柄を選択する際は、スマートフォンからの操作が必要になります。2015年9月初旬よりサービス開始。 ※5 スチーム搭載機種：SR-SPX5・SPA5シリーズのみ。

使いやすいデザイン

ごはんの支度も片づけも手ぎわよく。
手間を省けて、心地よく使えます。

見やすい表示で操作をサポート
フルドット液晶 (SR-SPX5シリーズのみ)

大きな文字で「あと何分」がわかる
夕方、食事の支度をしながら
遠目でも見える大きさ・明るさです。

いつもの時刻を選んで予約
よく使う「炊き上がり時刻」を4通り※6設定できます。
(次に変更するまで記憶します)

※6 SR-SPA5・PW5シリーズの炊き上がり時刻予約は2通り設定できます。

なめらかなフォルムと
奥行のある柄が美しい
天面デザイン

軽いタッチでラクラク開閉
天面開閉ボタン

お手入れカンタン
洗う部品は4つだけ!

4 取り外しやすい **蒸気ふた** (うまみ循環タンク)

3 **凹凸が少なく洗いやすい ワンタッチふた加熱板**

カンタンに取り外して丸洗いできます。
*汚れが落ちにくいときには「お手入れ機能」もご活用ください。

2 **水容器** (SR-SPX5・SPA5シリーズのみ)

1 **軽くて丈夫。洗米もできる**
ダイヤモンド竈(かまど)釜

釜の内面には、はがれに強い頑丈なコーティングを施しているから、釜の中で洗米もOK。
お米を研いだら、そのままセットできます。

内釜 3年保証 ※7

丈夫なのに軽いから、水が入っていても手が疲れにくく、ラクに持ち運べます。

サッと拭ける
フラット天面パネル ステンレスクリアフレーム

操作ボタンや液晶モニターの凹凸がないから、サッとひと拭きでキレイにできます。

本体のフレームは、凹凸が少なくて汚れを拭き取りやすいステンレス製です。

NEW 静音化※8設計 減圧動作音 約34 dB

タッチアクセス機能
(SR-SPX5シリーズのみ)

パナソニックスマートアプリと連動することで、レシピ検索などもスマートフォン※2でカンタンに操作できます。

- 銘柄炊き分けコンシェルジュ
- 炊飯コース・予約設定
- エコ情報
- マイレシピ登録(100件)~SNS連携
- レシピ検索
- 使い方ガイド

炊飯器にタッチ!

「タッチアクセス」機能についての
最新情報はこちらのサイトをご覧ください。
http://panasonic.jp/pss/ap/

*写真の商品はSR-SPX105-RK(ルージュブラック)です。

※7 保証期間:本体お買い上げ日から 本体:1年間、内釜内面被膜(ダイヤモンドハードコート):3年間。ただし次の場合には保証期間内でも「有料」とさせていただきます。・一般家庭用以外に使用したとき。・取扱説明書に記載した用途以外に使用したとき。・取扱説明書の記載事項を守らなかったとき。 ※8 当社従来品SR-SPX4シリーズ(2014年発売)と新製品SR-SPX5・SPA5・PW5シリーズとの比較。炊飯時の減圧動作音を測定。従来品SR-SPX4シリーズ:約53 dB、新製品SR-SPX5・SPA5・PW5シリーズ:約34 dB(当社調べ)。

●このページはスチーム&可変圧力IHジャー炊飯器SR-SPX5シリーズの機能を中心にご説明しています。

●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。 ●圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みのうえ、正しくお使いください。

Wおどり炊き®

3シリーズ揃って
新登場！

NEW SPX5シリーズ

見やすい
フルドット
液晶

-RK（ルージュブラック）

-W（スノークリスタルホワイト）

銘柄米や食感など美味しさにこだわる方に。
炊き分ける技に優れた最高級モデル。

スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器

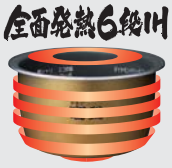
5.5合炊き（0.09～1.0L） SR-SPX105

省エネ基準達成率	年間消費電力量
109 %	80.0 kWh／年

1升炊き（0.18～1.8L） SR-SPX185

省エネ基準達成率	年間消費電力量
111 %	127 kWh／年

- Wおどり炊き（高速交互対流／可変圧力）
- 220℃ IHスチーム
- 銀シャリ炊き分け9
- 銘柄炊き分け 36銘柄
- 玄米炊き分け2
- スチーム保温
- 量ピタスピード スチーム再加熱
- タッチ アクセス機能 Panasonic Smart App
- 静音化※1設計 減圧動作音 約34dB



ダイヤモンド竈釜（かまど）
（角型・厚さ2.5mm）

内釜3年保証 ※2

※1 当社従来品SR-SPX4シリーズ（2014年発売）と新製品SR-SPX5・SPA5・PW5シリーズとの比較。炊飯時の減圧動作音を測定。従来品SR-SPX4シリーズ：約53 dB、新製品SR-SPX5・SPA5・PW5シリーズ：約34 dB（当社調べ）。 ※2 保証期間：本体お買い上げ日から 本体：1年間、内釜内面被膜（ダイヤモンドハードコート）：3年間。ただし次の場合には保証期間内でも「有料」とさせていただきます。・一般家庭用以外に使用したとき。・取扱説明書に記載した用途以外に使用したとき。・取扱説明書の記載事項を守らなかったとき。

●価格はすべてオープン価格です。オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。 ●圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みのうえ、正しくお使いください。

NEW SPA5シリーズ

-K（ブラック）

かたさ・食感、選べる5種類。スチーム機能つき高級モデル。

スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器

5.5合炊き（0.09～1.0L） **SR-SPA105**

省エネ基準達成率	年間消費電力量
109 %	80.0 kWh/年

1升炊き（0.18～1.8L） **SR-SPA185**

省エネ基準達成率	年間消費電力量
111 %	127 kWh/年

- Wおどり炊き（高速交互対流/可変圧力）
- 220℃ IHスチーム
- 銀シャリ炊き分け5
- スチーム保温
- 量ピタスピードスチーム再加熱
- 静音化※1設計 減圧動作音 約34dB

NEW PW5シリーズ

-W（ホワイト）

かたさ・食感、選べる4種類。もちもちがお好みの方に。

可変圧力IHジャー炊飯器

5.5合炊き（0.09～1.0L） **SR-PW105**

省エネ基準達成率	年間消費電力量
109 %	80.0 kWh/年

1升炊き（0.18～1.8L） **SR-PW185**

省エネ基準達成率	年間消費電力量
111 %	127 kWh/年

- Wおどり炊き（高速交互対流/可変圧力）
- 銀シャリ炊き分け4
- いきいき保温
- あつあつ再加熱
- 静音化※1設計 減圧動作音 約34dB

■スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器 / 可変圧力IHジャー炊飯器 機能比較一覧表

機能などの詳細はP.3～8・22をご覧ください。

	美味しさ																使いやすさ・お手入れ		
	炊き技	スチーム	スチーム自動コントロール	IH	内釜	高断熱	うまみ循環タンク	新・酵素活性浸水	メニュー数	銀シャリ炊き分け	銘柄炊き分けコンシェルジュ	かまどおこげコース	玄米コース	スチーム保温	エコナビ保温	量ピタスピードスチーム再加熱	タッチアクセス機能	液晶	ワンタッチふた加熱板
SR-SPX105/185	Wおどり炊き	220℃ IHスチーム	4段階 ★1	全面発熱6段IH	ダイヤモンド竈釜（角型）厚さ2.5mm	●	●	●	13 ★3	9 ★5	36銘柄 ★8	●	●ごはん ●もちもちごはん	●	●	●	●	フルドット（ホワイトバックライト）	●
SR-SPA105/185			3段階 ★2		ダイヤモンド竈釜（角型）厚さ2.4mm	—			12 ★4	5 ★6	—		●ごはん				—	オレンジ	
SR-PW105/185		—	—							4 ★7				—（いきいき保温）		—（あつあつ再加熱）			

＊表中記載以外の搭載コース（SR-SPX5・SPA5・PW5シリーズ共通）：「エコ炊飯」・「少量」・「高速」・「炊込み」・「すし（SR-SPX5シリーズ）」・「カレー用（SR-SPX5シリーズ）」（SR-SPA5 ・PW5シリーズは「すし・カレー」）・「おかゆ」
＊お買い上げ時は「エコ炊飯」コースに設定されています。お好みに合わせて炊飯コースをお選びください。
★1：130 ℃・150 ℃・200 ℃・220 ℃。 ★2：130 ℃・150 ℃・220 ℃。 ★3：「白米」・「無洗米」・「玄米」・「発芽／分づき米」・「雑穀米」・「炊込み専用」・「炊きおこわ」・「すしめし」・「カレー用」・「おかゆ」・「玄米がゆ」・「発芽／分づきがゆ」・「雑穀米がゆ」
★4：「白米」・「無洗米」・「玄米」・「発芽／分づき米」・「雑穀米」・「炊込み専用」・「炊きおこわ」・「すし／カレー」・「おかゆ」・「玄米がゆ」・「発芽／分づきがゆ」・「雑穀米がゆ」
★5：「銀シャリ（ふつう）」・「かため」・「よりかため」・「やわらか」・「よりやわらか」・「もちもち」・「よりもちもち」・「しゃっきり」・「よりしゃっきり」 ★6：「銀シャリ」・「かため」・「やわらか」・「もちもち」・「しゃっきり」 ★7：「銀シャリ」・「かため」・「やわらか」・「もちもち」 ★8：「おすすめ」・「かため」・「やわらか」

このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。
「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

可変圧力 おどり炊き®

かむほどに
甘みが広がる。
圧力炊飯ならではの
もちもちした食感。

激しい沸騰を起こして対流させる

NEW 可変圧力おどり炊き

加圧して高温化。減圧時に激しく対流させて、
お米を芯から加熱します。

（イメージ図）

105℃

加圧（1.2気圧）

圧力をかけて高温加熱

熱と水がお米の芯まで浸透。
甘み・もちもち感を引き出します。

くりかえす

（イメージ図）

100℃

減圧（1.0気圧）

一気に圧力を抜いておどらせる

激しい対流でお米をおどらせて
一粒一粒、ムラなく熱を伝えます。

**お米をさらにおどらせて
ふっくら、もちもち食感アップ!**

約1.2倍※3のおどりパワー

大きな調圧ボール※1・減圧穴※1を採用

大きな調圧ボール（金属球）を採用し、減圧穴を拡大。より短時間で※2一気に圧力を抜いて、お米をおどらせる力（おどりパワー）を向上しました。

全面から包むように強火加熱。お米の芯まで熱を通す

NEW 全面発熱5段IH & NEW ダイヤモンド竈釜（かまど） （SR-PA5シリーズのみ）

「側面」や「底」だけではなく、
「ふた」にもIHを搭載。
全面から大火力で
釜を包み込むように加熱。
発熱性と蓄熱性に優れた釜で、
かまど炊きの美味しさを
再現します。

内側

ダイヤモンドハードコート

- 細かい泡を多く発生させるダイヤモンドフッ素（特許）
- 耐久性を高めるセラミックス添加フッ素

基材

高熱伝導層アルミ&高発熱層パワフルステンレス

（イメージ図）

釜の上からも加熱 ふたIH

外側

中空（ちゅうくう）セラミックス
高い断熱性でIHの熱をとじこめます。

金色塗装（金粉入り）
放熱を抑え釜の中のお米に
熱を伝えます。

●価格はすべてオープン価格です。オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。 ●圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みのうえ、正しくお使いください。

圧力炊飯ならではの「もちもち」食感が選べる

銀シャリ4種類※4炊き分け

「銀シャリ」「かため」「やわらか」に加え、「もちもち」を選べます。
沸騰した後、圧力をかける時間を長めにして高温加熱。
程よい粘りと弾力のあるごはんを炊き上げます。

※4 SR-PA5シリーズは4種類。
SR-PB5シリーズは2種類(ふつう・もちもち)の食感に炊き分けできます。

こんなメニューにおすすめ!

具とごはんを口の中でしっかりかんで味わう
丼(どんぶり)メニュー

づけまぐろとアボカドのどんぶり

冷めても粘りがあって味が落ちにくい
お弁当のごはん

桜おにぎり・アジの香りおにぎり

NEW おこげコース
(SR-PA5シリーズのみ)

香ばしい風味がたまらない、
きつね色のおこげが
釜底にできます。

香りおこげビビンパ

調理コース
(SR-PB5シリーズのみ)

湯せん調理で
煮物やプリンなどを
調理できます。

ラタトゥイユ

かぼちゃプリン

エコナビ保温 ECONAVI

ごはんの量に応じた
保温により、
保温電力量約5%
省エネ!(当社比)※5

保温中も省エネ!

NEW PA5 シリーズ

かたさ・食感を4種類に炊き分け。おこげも楽しめる。

-R(レッド)

-W(ホワイト)

可変圧力IHジャー炊飯器

5.5合炊き (0.09~1.0L) SR-PA105

省エネ基準達成率	年間消費電力量
105 %	82.0 kWh/年

1升炊き (0.18~1.8L) SR-PA185

省エネ基準達成率	年間消費電力量
111 %	125 kWh/年

全面発熱5段IH

ダイヤモンド竈釜(丸型・厚さ2.6mm)

※6 内釜3年保証

可変圧力おどり炊き

銀シャリ炊き分け4

NEW 洗練されたデザイン

女性に人気の「レッド」、
スタンダードの「ホワイト」の2色を品揃え。

食卓を明るく彩る
-R(レッド)

天面の切子模様が美しい
-W(ホワイト)

NEW PB5 シリーズ

もちもちに炊き上げ。「調理コース」も搭載。

-W(ホワイト)

可変圧力IHジャー炊飯器

5.5合炊き (0.09~1.0L) SR-PB105

省エネ基準達成率	年間消費電力量
103 %	84.0 kWh/年

1升炊き (0.18~1.8L) SR-PB185

省エネ基準達成率	年間消費電力量
108 %	129 kWh/年

全面発熱4段IH

ダイヤモンド銅コート釜(丸型・厚さ2.5mm)

※6 内釜3年保証

可変圧力おどり炊き

銀シャリ炊き分け2

■可変圧力IHジャー炊飯器 機能比較一覧表

機能などの詳細はP.22をご覧ください

	美味しさ																使いやすさ・お手入れ		
	炊き技	IH	内釜	うまみ循環タンク	新・酵素活性浸水	メニュー数	銀シャリ炊き分け	少量炊飯コース	冷凍用ごはんコース	おこげコース	おかゆコース	玄米コース	調理コース	いきいき保温	エコナビ保温	あつあつ再加熱	液晶	電気代目安表示	ワンタッチふた加熱板
SR-PA105/185	可変圧力おどり炊き	全面発熱5段IH	ダイヤモンド竈釜(丸型)	●	●	12 ★1	4 ●銀シャリ ●かため ●やわらか ●もちもち	●	●	●	●白米・無洗米 ●玄米 ●発芽/分づき米 ●雑穀米	●	—	●	●	●	オレンジ大型	●	●
SR-PB105/185		全面発熱4段IH	ダイヤモンド銅コート釜(丸型)		—(酵素活性浸水)	8 ★2	2 ●ふつう ●もちもち			—	●白米・無洗米		●				グレー	—	

*表中記載以外の搭載コース(SR-PA5・PB5シリーズ共通):「エコ炊飯」・「高速」・「炊込み」・「すし・カレー」 *お買い上げ時は「エコ炊飯」コースに設定されています。お好みに合わせて炊飯コースをお選びください。
★1:「白米」・「無洗米」・「玄米」・「発芽/分づき米」・「雑穀米」・「炊込み専用」・「炊きおこわ」・「すし/カレー」・「おかゆ」・「玄米がゆ」・「発芽/分づきがゆ」・「雑穀米がゆ」
★2:「白米」・「無洗米」・「玄米」・「雑穀米」・「炊込み専用」・「炊きおこわ」・「すし/カレー」・「おかゆ」

※1 調圧ボールと減圧穴径の大きさの比較。当社従来品SR-PA4・PB4シリーズ(2014年発売):調圧ボール直径19.05mm、減圧穴径3.8mm、新製品SR-PA5・PB5シリーズ:調圧ボール直径19.8mm、減圧穴径4.9mm。
※2 減圧時間の比較。当社従来品SR-PA4・PB4シリーズ(2014年発売):12秒、新製品SR-PA5・PB5シリーズ:10秒。 ※3 おどりパワーの比較。当社従来品SR-PA4・PB4シリーズ(2014年発売):1,295W、新製品SR-PA5・PB5シリーズ:1,554W(当社調べ)。 ※5 当社SR-PA5シリーズ。エコナビあり保温とエコナビなし保温との比較、当社調べの炊飯器使用実態から算出した平均値。保温時間によって、SR-PA105では1.4%(2.8Wh)~15.4%(22.3Wh)の削減効果、SR-PA185では0.1%(0.1Wh)~11.5%(44.0Wh)の削減効果。数値はあくまでも目安であり、使用方法等により異なります。〈測定方法〉室温23℃において 1.0Lタイプ:3カップ炊飯終了直後に、ごはんを300g取り出す。保温開始5時間後さらに300g取り出す。1.8Lタイプ:5カップ炊飯終了直後に、ごはんを300g取り出す。保温開始5時間後さらに600g取り出す。省エネ法で定める測定基準とは異なります。 ※6 保証期間:本体お買い上げ日から 本体:1年間、内釜内面被膜(ダイヤモンドハードコート):3年間。ただし次の場合には保証期間内でも「有料」とさせていただきます。 ・一般家庭用以外に使用したとき。 ・取扱説明書に記載した用途以外に使用したとき。 ・取扱説明書の記載事項を守らなかったとき。

このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。
「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

買う前に確認しよう!

炊飯器選びのチェックポイント

炊飯器は「火力が強い」方が美味しく炊けると言われていますが、食感の好みやライフスタイル、使いやすさなどの視点も見逃せません。炊飯器を上手に選ぶために、以下の点をチェックしてみましょう。

まず、炊飯器のタイプを知りましょう

スチーム+可変圧力IH炊飯タイプ

加圧と減圧を繰り返すことで激しい沸騰を起こし、お米を対流させて均一に加熱。ムラを抑えて炊飯します。仕上げにスチームで旨みをコーティングします。

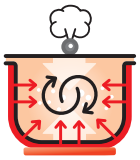
炊き上がり	甘み　もちもち　ツヤツヤ

IH炊飯タイプ

釜自体が発熱し、お米に熱を伝える炊き方です。

炊き上がり	ふっくら

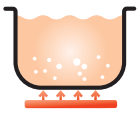
可変圧力IH炊飯タイプ



加圧と減圧を繰り返すことで激しい沸騰を起こし、お米を対流させて均一に加熱。ムラを抑えて炊飯します。

炊き上がり	甘み　もちもち

マイコン炊飯タイプ



炊飯器の底のヒーターで加熱する炊き方です。

炊き上がり	ややかため

火力の違い、炊き方の違いで、お米への熱の伝わり方が変わり、味や食感が変わります。

パナソニックのおすすめ

対流を起こし均一加熱
ムラを抑えてふっくらと
Wおどり炊き

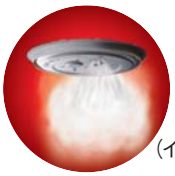
(イメージ図)

詳しくは P.3 へ

大火力で
包み炊きする
全面発熱6段 IH

(イメージ図)

詳しくは P.6 へ



高温のスチームで
旨みをとじこめる
220℃ IHスチーム

(イメージ図)

詳しくは P.5 へ

ごはんの好みは?

□ 食感の違い

- かたさや食感の好み
- すし、カレー、おにぎりなど調理目的による食感

□ お米へのこだわり

- 銘柄の違いによる炊き方の違いに対応できるか

ごはんの好みは十人十色。
選べる方がうれしいですね。

ライフスタイルは?

□ 1回に炊く量

- ご家族の人数
- お弁当や夜食などをつくることがあるか
- 炊く量が少ない日はないか

□ 食事の時間

- 食事の時間は家族一緒かバラバラか
- ごはんの保温機能を利用しているか

ライフスタイルは様々。ご家庭に合った炊飯器を選ぶことが大切。

使いやすさは?

□ 内釜の性能・扱いやすさ

- 重くないか(中にお米と水を入れることを忘れずに)
- 毎日カンタンにお手入れできるか
- 釜は丈夫か

□ 操作のしやすさ

- 液晶画面は見やすいか
- 操作ボタンは押しやすいか

□ お手入れのしやすさ

- 洗う部品が多すぎないか
- 洗う部品の取り外しはカンタンか
- 汚れが落としやすい素材か

ごはんの味はもちろんのこと、使いやすさも大事な選択基準です。

パナソニックのおすすめ

お好みの食感で味わえる
銀シャリ炊き分け

詳しくは P.7 へ

お米の持ち味を引き出す
銘柄炊き分け コンシェルジュ

詳しくは P.7 へ

ごはんの美味しさ長持ち
スチームで保温

詳しくは P.5 へ

(イメージ図)

少ない量でも美味しく炊く
少量炊飯コース

少しだけ炊きたいときの専用プログラムです。

軽くて丈夫。洗米もOK
ダイヤモンド竈釜 ※1

詳しくは P.6 へ

くっきりと見やすく大きい
フルドット液晶

詳しくは P.8 へ

お手入れカンタン
清潔配慮

詳しくは P.8 へ

※1 保証期間:本体お買い上げ日から　本体:1年間、内釜内面被膜(ダイヤモンドハードコート):3年間。ただし次の場合には保証期間内でも「有料」とさせていただきます。・一般家庭用以外に使用したとき。・取扱説明書に記載した用途以外に使用したとき。・取扱説明書の記載事項を守らなかったとき。

●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。　●圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みのうえ、正しくお使いください。

ニッポンの
暮らしに、
耳を傾けました。

3万人への家電調査から始まった、

新しい家電づくりの挑戦。

これからのニッポンに求められる

機能は? 使い勝手は? フォルムは?

たくさんの声を力に、

ニッポンの知恵と技術を結集しました。

それは旬の味わいを愛し、家事を楽しむ人に

ふさわしいこの国ならではの心づかいと

上質な美意識を身につけた家電。

心地いいニッポンを、美味しいニッポンを、

もっともっと楽しんでほしいから。

豊かに年齢を重ねてきた、この国の大人たちへ。

Jコンセプト、ひろがる。

少量でも、
贅沢銀シャリ
炊飯器。

可変圧力
IHジャー炊飯器
SR-JX055

可変圧力 おどり炊き®

3合炊きで新登場。少量でも美味しいもちもち銀シャリ。

激しい沸騰を起こして対流させる
NEW 可変圧力おどり炊き

5.5合の「可変圧力おどり炊き」技術を3合炊き用に新開発。
少量でもお米をおどらせて、芯からムラなく加熱。
甘み・粘りを引き出し、美味しく炊き上げます。

（イメージ図）

105℃
加圧（1.2気圧）
圧力をかけて高温加熱

100℃
減圧（1.0気圧）
一気に圧力を抜いておどらせる

全面から包むように強火加熱。お米の芯まで熱を通す
NEW 全面発熱4段IH & NEW ダイヤモンド竈釜（かまど）

「ふた」にもIHを搭載。
全面から大火力で釜を
包み込むように加熱します。
発熱性・蓄熱性が高い
「ダイヤモンド竈釜（かまど）」を
3合炊きに採用。丈夫なのに
軽く、洗米もできます。

NEW 銀シャリ4種類炊き分け

「銀シャリ（ふつう）」のほか、お好みに合わせて「かため」「やわらか」「もちもち」を選べます。

カンタン操作

NEW フルドット液晶

明るくともる画面に大きな文字を表示。
大きな「炊飯」ボタンを中央に配置し、
見やすさ、押しやすさに配慮しました。

時刻表示 従来比 約1.5倍※4

ラクにお手入れ

NEW ワンタッチふた加熱板

カンタンに取り外して丸洗いできます。

NEW ステンレスクリアフレーム

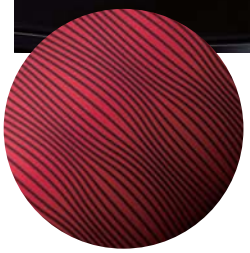
凹凸が少なく汚れを拭き取りやすい。

●このページは可変圧力IHジャー炊飯器SR-JX055の機能を中心にご説明しています。 ●価格はすべてオープン価格です。オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。 ●圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みのうえ、正しくお使いください。

「アルミ深絞り工法」で漆器の風合い・艶感を表現

NEW 上質で美しいデザイン



稲穂の豊かな実りを表した柄

揺れる稲穂を表現した「豊穣柄」と、黒と赤の濃淡による繊細な色合い。

愛着のある形

漆の食器のように均整のとれた形は食卓においても美しいたたずまい。

継ぎ目のない柔らかな曲線

輝きと強度のあるアルミ材1枚から高度な「深絞り」技術で成型された「ふた」。

ひと目でおいしさを感じる「暮らしの道具」をつくりたい

パナソニック株式会社
アプライアンス社 デザインセンター
吉備 仁美

食卓の豊かな情景をつくり、末長く愛されるものを生み出すために、漆器や茶器・陶器など、普遍的な魅力を持つ日本の伝統工芸品の上質さを追求しました。
操作部はボタンの数を減らして潔くシンプルに。美味しいごはんが炊けることを見た目からも感じられるような炊飯器を目指しました。この炊飯器が、日々のお客様の暮らしに美しく寄り添うことを願っています。

-K（豊穣ブラック）

NEW JX5 小容量3合タイプでも「おどり炊き」で美味しく炊き上げ。

Jコンセプト concept

可変圧力IHジャー炊飯器

3合炊き（0.09～0.54L）

SR-JX055

省エネ基準達成率	年間消費電力量
109 %	50.6 kWh／年

全面発熱4段IH

ダイヤモンド竈釜（丸型・厚さ2.4mm）

※3

- 可変圧力おどり炊き
- 銀シャリ炊き分け4
- 静音化※5設計 減圧動作音 約34dB

IH ジャー炊飯器（0.5～3合）

「ダイヤモンド銅釜」でふっくら炊き上げる。

IHジャー炊飯器 NEW

3合炊き（0.09～0.54L）

SR-KA055

省エネ基準達成率	年間消費電力量
104 %	51.3 kWh／年

-W（ホワイト）

2段IH

ダイヤモンド銅釜※6（丸型・厚さ2.3 mm）

※3

シンプル操作で少量を美味しく。

IHジャー炊飯器 NEW

3合炊き（0.09～0.54L）

SR-KB055

省エネ基準達成率	年間消費電力量
104 %	51.3 kWh／年

-K（ブラック）

2段IH

ダイヤモンド釜（丸型・厚さ1.5 mm）

※3

■可変圧力IHジャー炊飯器/IHジャー炊飯器 機能比較一覧表

機能などの詳細はP.22をご覧ください

	美味しさ												使いやすさ・お手入れ			
	炊き技	IH	内釜	うまみ循環タンク	新・酵素活性浸水	メニュー数	銀シャリ炊き分け	炊込みコース	おかゆコース	玄米コース	いきいき保温	あつあつ再加熱	液晶	ワンタッチふた加熱板	フラット天面パネル	ステンレスクリアフレーム
SR-JX055	可変圧力おどり炊き	全面発熱4段IH	ダイヤモンド竈釜（丸型）	●	●	6★1	4 ●ふつう ●やわらか ●かため ●もちもち	●	●	●	●	—	フルドット（ホワイトバックライト）	●	●	●
SR-KA055	—	2段IH	ダイヤモンド銅釜（丸型）	— うまみキャッチャー	— 酵素活性浸水	7★2	— （銀シャリコース）	—	●	●	●	●	オレンジ	—	—	—
SR-KB055			ダイヤモンド釜（丸型）		—		— （ふつうコース）									

＊表中記載以外の搭載コース：「エコ炊飯」・「高速（SR-JX055）」・「早炊き（SR-KA055・KB055）」・「雑穀米」　＊お買い上げ時は「エコ炊飯」コースに設定されています。お好みに合わせて炊飯コースをお選びください。

★1：「白米／無洗米（白米コースで無洗米も炊けます）」・「玄米」・「雑穀米」・「炊込み専用」・「炊きおこわ」・「おかゆ」　★2：「白米」・「無洗米」・「玄米」・「雑穀米」・「炊込み」・「炊きおこわ」・「おかゆ」

※1 当社3合炊き従来品SR-KA051（2009年発売）と新製品SR-JX055との比較。コシヒカリ使用。ごはんの還元糖量測定（無水物換算mg/g）従来品SR-KA051：0.18 mg/g、新製品SR-JX055：0.22 mg/g（一般財団法人食品分析開発センターSUNATEC）。抽出条件：ごはん5 gを80 %エタノール15 mLに入れ15,000 rpmで3分間撹拌し、3,000 rpmで15分間遠心分離し、固形物を取り除いたもの。乾米1gあたりに換算。当社独自基準評価。数値は使用条件（お米の銘柄・水の量など）によって異なります。　※2 当社3合炊き従来品SR-KA051（2009年発売）と新製品SR-JX055との比較。コシヒカリ使用。テクスチュロメーターでの1粒法（圧縮率80%）による当社測定（J/㎡）。従来品SR-KA051：0.78 J/㎡、新製品SR-JX055：0.87 J/㎡　※3 保証期間：本体お買い上げ日から　本体：1年間、内釜内面被膜（ダイヤモンドハードコート）：3年間。ただし次の場合には保証期間内でも「有料」とさせていただきます。・一般家庭用以外に使用したとき。・取扱説明書に記載した用途以外に使用したとき。・取扱説明書の記載事項を守らなかったとき。　※4 当社3合炊き従来品SR-KA051（2009年発売）との比較。　※5 新製品SR-JX055炊飯時の減圧動作音を測定：約34 dB（当社調べ）。　※6 外面銅厚さ 約0.005 mm。

このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。
「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

高速交互対流

大火力おどり炊き®

（SR-HX5シリーズのみ）

大火力で
ふっくら炊き上げ。
美味しいごはんを
手軽に毎日の食卓へ。

内・外からの熱対流でおどらせる
大火力おどり炊き（高速交互対流）

（SR-HX5シリーズのみ）

強力な泡の熱対流でお米をおどらせ、一粒一粒、均一に加熱します。

全面から包むように強火加熱
全面発熱5段IH

「側面」や「底」だけではなく、
「ふた」にもIHを搭載。
全面から大火力で
釜を包み込むように炊き上げます。

（イメージ図）

発熱面積を増やしてしっかり加熱
NEW ダイヤモンド銅釜※1

角型の広い釜底全体から
対流を起こし、
お米の芯まで熱を伝えます。

お好みのかたさやメニューに合わせて
銀シャリ3種類炊き分け

「銀シャリ（ふつう）」のほか、お好みに合わせて「かため」「やわらか」を選べます。

すっきり置けるコンパクトサイズ

パナソニック
IHジャー炊飯器
（5.5合炊き）の中で
いちばん小さい！

お手入れしやすい工夫がいっぱい

ワンタッチふた加熱板
カンタンに取り外して
丸洗いできます。

フラット天面パネル
継ぎ目がないから、
サッとひと拭きでキレイに。

ステンレスクリアフレーム
汚れを拭き取りやすい
ステンレス製です。

＊写真の炊飯器の品番はSR-HX105です。

※1 外面銅厚さ 約0.005 mm。 ※2 保証期間：本体お買い上げ日から 本体：1年間、内釜内面被膜（ダイヤモンドハードコート）：3年間。ただし次の場合には保証期間内でも「有料」とさせていただきます。・一般家庭用以外に使用したとき。・取扱説明書に記載した用途以外に使用したとき。・取扱説明書の記載事項を守らなかったとき。 ※3 外面銅厚さ 約0.002 mm。

●このページはIHジャー炊飯器SR-HX5・HB5シリーズの機能を中心にご説明しています。 ●価格はすべてオープン価格です。オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

 ●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。

NEW HX5 シリーズ 「大火力おどり炊き」搭載。コンパクトでも本格銀シャリを楽しめる。

質感がある天面デザイン

-W(スノーホワイト)

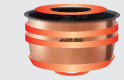
IHジャー炊飯器

5.5合炊き (0.09~1.0L) SR-HX105

省エネ基準達成率	年間消費電力量
114 %	79.0 kWh/年

1升炊き (0.18~1.8L) SR-HX185

省エネ基準達成率	年間消費電力量
115 %	124 kWh/年



※1 ダイヤモンド銅釜 全面打ち出し加工 (角型・厚さ2.3mm)

※2 内釜3年保証

大火力おどり炊き

銀シャリ炊き分け3

NEW HB5 シリーズ ごはんの美味しさを実感できる、コンパクトで使いやすいスタンダードモデル。

-W(ホワイト)

-K(ブラック)

IHジャー炊飯器

5.5合炊き (0.09~1.0L) SR-HB105

省エネ基準達成率	年間消費電力量
117 %	76.3 kWh/年

1升炊き (0.18~1.8L) SR-HB185

省エネ基準達成率	年間消費電力量
116 %	122 kWh/年

※1 ダイヤモンド銅釜 全面打ち出し加工 (角型・厚さ1.7mm)

※2 内釜3年保証

銀シャリ炊き分け3

炊飯器を使って、手軽にいろんな料理を楽しみたい方に

手軽に調理ができる「蒸し」「煮込み」コースを新搭載

NEW 蒸しコース (蒸しバスケットを使用)

チョコ蒸しパン

ふくらむ蒸しパンもカンタンに

NEW 煮込みコース

ポトフ

時間を設定すれば、あとはおまかせ

パン発酵コース

手ごねしたパン生地の発酵が手軽にできます。

ケーキ・パンコース

釜底温度を一定に保ち、均一な色に焼き上げます。

NEW 高さを変えられる2段式「蒸しバスケット」付き

おかずもできあがり

■蒸し調理のみするとき

■炊飯と同時調理するとき

れんこん入り肉だんご

*同時調理するときは「銀シャリ」などの炊飯コースを使います。(蒸しコースは使いません)

NEW HC5 シリーズ 蒸し物・煮物・手作りパンも。1台で料理の幅が広がる。

-W(シャンパンホワイト)

IHジャー炊飯器

5.5合炊き (0.09~1.0L) SR-HC105

省エネ基準達成率	年間消費電力量
120 %	72.0 kWh/年

8合炊き (0.09~1.44L) SR-HC155

省エネ基準達成率	年間消費電力量
131 %	103 kWh/年

2段IH

ダイヤモンド銅釜※3 (丸型・厚さ1.7mm)

※2 内釜3年保証

■IHジャー炊飯器 機能比較一覧表

機能などの詳細はP.22をご覧ください

	美味しさ														使いやすさ・お手入れ			
	炊き技	IH	内釜	うま味(み)キャッチャー	新・酵素活性浸水	メニュー数	銀シャリ炊き分け	すし・カレーコース	少量炊飯コース	冷凍用ごはんコース	炊込みコース	●蒸し ●煮込み ●パン発酵 ●ケーキ・パンコース	いきいき保温	あつあつ再加熱	液晶	ワンタッチふた加熱板	フラット天面パネル	ステンレスクリアフレーム
SR-HX105/185	大火力おどり炊き	全面発熱5段IH	ダイヤモンド銅釜(角型)	●	●	8 ★1	3 ●銀シャリ(ふつう) ●かため ●やわらか	●	●	●	●	—	●	●	オレンジ	●	●	●
SR-HB105/185	—				— (酵素活性浸水)													
SR-HC105/155		2段IH	ダイヤモンド銅釜(丸型)			6 ★2	— (銀シャリコース)	—	—	—	—	●				—	—	—

*表中記載以外の搭載コース:「エコ炊飯」・「早炊き」・「おかゆ」・「玄米」
*お買い上げ時は「エコ炊飯」コースに設定されています。お好みに合わせて炊飯コースをお選びください。

★1:「白米」・「無洗米」・「玄米」・「雑穀米」・「炊込み専用」・「炊きおこわ」・「すし/カレー」・「おかゆ」
★2:「白米」・「無洗米」・「玄米」・「炊込み」・「炊きおこわ」・「おかゆ」

このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。
「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器・可変圧力IHジャー炊飯器ラインナップ

IHジャー炊飯器 機能比較一覧

機能などの詳細は P.22をご覧ください

Wおどり炊き

スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器

-RK（ルージュブラック）

-W（スノークリスタルホワイト）

Panasonic Smart App

-K（ブラック）

-W（ホワイト）

		SR-SPX105 -RK／-W	SR-SPX185 -RK／-W	SR-SPA105 -K	SR-SPA185 -K	SR-PW105 -W	SR-PW185 -W
品番							
炊飯容量		1.0L（0.09～1.0L）0.5～5.5合	1.8L（0.18～1.8L）1合～1升	1.0L（0.09～1.0L）0.5～5.5合	1.8L（0.18～1.8L）1合～1升	1.0L（0.09～1.0L）0.5～5.5合	1.8L（0.18～1.8L）1合～1升
掲載ページ		P.9	P.9	P.10	P.10	P.10	P.10
内釜	内釜洗米OK	高断熱 （角型）	ダイヤモンド竈釜 内面:ダイヤモンドハードコート 厚さ:2.5mm 内釜3年保証 ※1	（角型）	ダイヤモンド竈釜 内面:ダイヤモンドハードコート 厚さ:2.4mm 内釜3年保証 ※1		
美味しさ	美味しさの目安	★★★★★★		★★★★★★		★★★★★	
	炊き技	NEW Wおどり炊き 大火力おどり炊き（高速交互対応） 可変圧力おどり炊き（新方式）					
	加熱方式 スチーム	NEW 220 ℃ IHスチーム［水容器式※2］					
		スチーム自動コントロール（4段階）		スチーム自動コントロール（3段階）			
	加熱方式 IH	全面発熱6段IH					
	うまみ循環	うまみ循環タンク					
	浸水	新・酵素活性浸水					
	炊き分け	NEW 銀シャリ炊き分け9（ふつう・かため・よりかため・やわらか・よりやわらか・もちもち・よりもちもち・しゃっきり・よりしゃっきり）		銀シャリ炊き分け5（銀シャリ・かため・やわらか・もちもち・しゃっきり）		銀シャリ炊き分け4（銀シャリ・かため・やわらか・もちもち）	
		NEW 銘柄炊き分けコンシェルジュ 36銘柄（おすすめ・かため・やわらか）					
		玄米炊き分け2（玄米ごはん・玄米もちもちごはん）		玄米コース			
	炊飯コース	少量炊飯コース					
		高速炊飯コース					
		かまどおこげ／炊込み／すし／カレー用／おかゆコース		かまどおこげ／炊込み／すし・カレー／おかゆコース			
	その他のコース						
	メニュー数	13メニュー		12メニュー			
	保温・再加熱	スチーム保温（24時間）				いきいき保温（24時間）	
		量ピタスピードスチーム再加熱				あつあつ再加熱	
使いやすさ		フルドット液晶（ホワイトバックライト液晶）／タイマー予約4メモリー		オレンジ液晶／タイマー予約2メモリー			
		天面開閉ボタン					
		NEW 静音化※3設計（減圧運転音 約34dB）					
お手入れラクラク		ワンタッチふた加熱板					
		フラットフタ面パネル					
		ステンレスクリアフレーム					
		お手入れ（クリーニング）機能					
エコ		エコ炊飯コース					
		エコナビ保温 ECONAVI					
		電気代目安表示					
最大炊飯容量区分※5		B	D	B	D	B	D
消費電力（W:約）	炊飯時	1,210	1,400	1,210	1,400	1,210	1,400
消費電力量（Wh:約）※6	炊飯時 1回あたり	161※7/250※8	229※7/316※8	160※7/250※8	229※7/312※8	163※7/211※8	230※7/270※8
	保温時 1時間あたり※7	14.4	18.4	14.8	18.4	14.8	18.6
年間消費電力量（kWh:約）※6		80.0	127	80.0	127	80.0	127
省エネ基準達成率（%）		109	111	109	111	109	111
外形寸法（cm:約）幅×奥行×高さ		26.6×33.8×23.3（ふた開時 46.0）	29.2×36.5×26.7（ふた開時 52.0）	26.6×33.8×23.3（ふた開時 46.0）	29.2×36.5×26.7（ふた開時 52.0）	26.6×33.8×23.3（ふた開時 46.0）	29.2×36.5×26.7（ふた開時 52.0）
質量（kg:約）		6.9	8.2	6.9	8.1	6.5	7.8

※1 保証期間：本体お買い上げ日から 本体：1年間、内釜内面被膜（ダイヤモンドハードコート）：3年間。ただし次の場合には保証期間内でも「有料」とさせていただきます。・一般家庭用以外に使用したとき。・取扱説明書に記載した用途以外に使用したとき。・取扱説明書の記載事項を守らなかったとき。 ※2 スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器（水容器式）はスチーム発生用の水容器に水がなくても炊飯できますが、味の低下の原因になります。 ※3 当社従来品SR-SPX4シリーズ（2014年発売）と新製品SR-SPX5・SPA5・PW5シリーズとの比較。炊飯時の減圧動作音を測定。従来品SR-SPX4シリーズ：約53 dB、新製品SR-SPX5・SPA5・PW5シリーズ：約34 dB（当社調べ）。 ※4：新製品SR-JX055炊飯時の減圧動作音を測定。約34 dB（当社調べ）。 ※5 電磁誘導加熱方式（IH）のもの→A…0.54L以上 0.99L未満、 B…0.99L以上 1.44L未満、C…1.44L以上 1.80L未満、D…1.80L以上。 ※6 省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による。 ※7 エコ炊飯コースでの消費電力量。 ※8 銀シャリコースでの消費電力量。

●価格はすべてオープン価格です。オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。　●お買い上げ時は「エコ炊飯」コースに設定されています。お好みに合わせて炊飯コースをお選びください。

可変圧力 おどり炊き

可変圧力 おどり炊き 小容量タイプ

可変圧力IHジャー炊飯器

-R（レッド）

-W（ホワイト）

-W（ホワイト）

-K（豊穣ブラック）

3合炊き

SR-PA105 -R／-W	SR-PA185 -R／-W	SR-PB105 -W	SR-PB185 -W	SR-JX055 -K
1.0L（0.09〜1.0L）0.5〜5.5合	1.8L（0.18〜1.8L）1合〜1升	1.0L（0.09〜1.0L）0.5〜5.5合	1.8L（0.18〜1.8L）1合〜1升	0.54L（0.09〜0.54L）0.5〜3合
P.12	P.12	P.12	P.12	P.16
NEW ダイヤモンド竈釜 内面：ダイヤモンドハードコート 厚さ：2.6mm 内釜3年保証※1 （丸型）		ダイヤモンド銅コート釜 内面：ダイヤモンドハードコート 厚さ：2.5mm 内釜3年保証※1 （丸型）		NEW ダイヤモンド竈釜 内面：ダイヤモンドハードコート 厚さ：2.4mm 内釜3年保証※1 （丸型）
★★★★		★★★½		★★★★½
NEW 可変圧力おどり炊き				NEW 可変圧力おどり炊き（新方式）
NEW 全面発熱5段IH		全面発熱4段IH		NEW 全面発熱4段IH
うまみ循環タンク				
新・酵素活性浸水		酵素活性浸水		NEW 新・酵素活性浸水
銀シャリ炊き分け4（銀シャリ・かため・やわらか・もちもち）		銀シャリ炊き分け2（ふつう・もちもち）		NEW 銀シャリ炊き分け4（ふつう・かため・やわらか・もちもち）
玄米コース				
少量炊飯コース				
高速炊飯コース				
NEW おこげ／炊込み／すし・カレー／冷凍用ごはん／おかゆコース		炊込み／すし・カレー／冷凍用ごはん／おかゆコース		炊込み／おかゆコース
		調理コース		
12メニュー		8メニュー		6メニュー
いきいき保温（24時間）				
あつあつ再加熱				
オレンジ大型液晶／タイマー予約2メモリー		グレー液晶／タイマー予約2メモリー		NEW フルドット液晶（ホワイトバックライト液晶）／タイマー予約2メモリー
天面開閉ボタン				
				NEW 静音化※4設計（減圧運転音 約34 dB）
ワンタッチふた加熱板				NEW ワンタッチふた加熱板
フラット天面パネル				
ステンレスボディ（-Rのみ）				NEW ステンレスクリアフレーム
お手入れ（クリーニング）機能				NEW お手入れ（クリーニング）機能
エコ炊飯コース				
エコナビ保温 ECONAVI				
電気代目安表示				
B	D	B	D	A
1,200	1,400	1,200	1,400	700
162※7／225※8	224※7／280※8	167※7／225※8	225※7／279※8	130※7／155※8
15.5	18.3	15.7	19.8	11.6
82.0	125	84.0	129	50.6
105	111	103	108	109
25.8×38.3×23.4（ふた開時 41.6）	28.6×41.6×26.6（ふた開時 47.3）	25.8×38.3×23.4（ふた開時 41.6）	28.6×41.6×26.6（ふた開時 47.3）	22.7×28.5×19.1（ふた開時 40.9）
5.8	7.0	5.8	7.0	4.7

●スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器・可変圧力IHジャー炊飯器・IHジャー炊飯器は強い火力で炊飯するため、炊飯中にブーンという冷却ファンが回る音がします。故障ではありませんので安心してお使いください。
●おどり炊きの圧力調整時に「カチャ」「プシュー」と数回音がする場合がありますが故障ではありませんので、安心してお使いください。

●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。　●圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みのうえ、正しくお使いください。

このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。
「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

IH ジャー炊飯器ラインナップ

●価格はすべてオープン価格です。オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。
●お買い上げ時は「エコ炊飯」コースに設定されています。お好みに合わせて炊飯コースをお選びください。

IH ジャー炊飯器 機能比較一覧

	大火力おどり炊き IH ジャー炊飯器		IH ジャー炊飯器				小容量タイプ	
	-W（スノーホワイト）		-W（ホワイト）	-K（ブラック）	-W（シャンパンホワイト）		-W（ホワイト）	-K（ブラック）
品　番	SR-HX105 -W	SR-HX185 -W	SR-HB105 -W／-K	SR-HB185 -W／-K	SR-HC105 -W	SR-HC155 -W	SR-KA055 -W	SR-KB055 -K
炊飯容量	1.0L（0.09～1.0L） 0.5～5.5合	1.8L（0.18～1.8L） 1合～1升	1.0L（0.09～1.0L） 0.5～5.5合	1.8L（0.18～1.8L） 1合～1升	1.0L（0.09～1.0L） 0.5～5.5合	1.44L（0.09～1.44L） 0.5～8合	0.54L（0.09～0.54L） 0.5～3合	0.54L（0.09～0.54L） 0.5～3合
掲載ページ	P.18	P.18	P.18	P.18	P.18	P.18	P.16	P.16
内　釜 内釜洗米OK	※1 ダイヤモンド銅釜（全面打ち出し加工） NEW （角型） ※2 内釜3年保証 内面：ダイヤモンドハードコート 厚さ：2.3mm SR-HX105・HX185 厚さ：1.7mm SR-HB105・HB185				※3 ダイヤモンド銅釜 （丸型） ※2 内釜3年保証 内面：ダイヤモンドハードコート 厚さ：1.7mm NEW 2段式蒸しバスケット付き		※1 ダイヤモンド銅釜 NEW （丸型） ※2 内釜3年保証 内面：ダイヤモンドハードコート 厚さ：2.3mm	ダイヤモンド釜 NEW （丸型） ※2 内釜3年保証 内面：ダイヤモンドハードコート 厚さ：1.5mm
美味しさ 美味しさの目安	★★★★		★★★½		★★½		★★★	★★
美味しさ 炊き技	大火力おどり炊き（高速交互対流）							
美味しさ 加熱方式 IH	全面発熱5段IH				2段IH		2段IH	2段IH
美味しさ 旨みを引き出す	うま味キャッチャー							
美味しさ 浸水	新・酵素活性浸水		酵素活性浸水					
美味しさ 炊き分け	銀シャリ炊き分け3（ふつう・かため・やわらか）				銀シャリコース			
美味しさ 炊き分け	玄米コース							
美味しさ 炊飯コース	少量炊飯コース							
美味しさ 炊飯コース	早炊きコース							
美味しさ 炊飯コース	炊込み／すし・カレー／冷凍用ごはん／おかゆコース				おかゆコース		おかゆ／雑穀米コース	
美味しさ その他のコース					NEW 蒸し／NEW 煮込み／パン発酵／ケーキ・パンコース			
美味しさ メニュー数	8メニュー				6メニュー		7メニュー	
美味しさ 保温・再加熱	いきいき保温（24時間）							
美味しさ 保温・再加熱	あつあつ再加熱							
使いやすさ	オレンジ液晶／タイマー予約2メモリー						オレンジ液晶／タイマー予約1メモリー	
お手入れラクラク	ワンタッチふた加熱板							
お手入れラクラク	フラット天面パネル							
お手入れラクラク	ステンレスクリアフレーム							
お手入れラクラク	お手入れ（クリーニング）機能							
エ コ	エコ炊飯コース							
エ コ	電気代目安表示							
最大炊飯容量区分※4	B	D	B	D	B	C	A	A
消費電力（W：約） 炊飯時	1,200	1,400	1,200	1,400	1,100	1,200	700	650
消費電力量（Wh：約）※5 炊飯時 1回あたり	154※6/210※7	219※6/279※7	153※6/218※7	214※6/277※7	140※6/214※7	170※6/255※7	130※6/164※7	130※6/158※7
消費電力量（Wh：約）※5 保温時 1時間あたり※6	14.9	18.4	13.8	18.2	14.4	16.0	12.5	12.5
年間消費電力量（kWh：約）※5	79.0	124	76.3	122	72.0	103	51.3	51.3
省エネ基準達成率（%）	114	115	117	116	120	131	104	104
外形寸法（cm：約） 幅×奥行×高さ	25.0×32.1×20.1（ふた開時 43.4）	27.9×34.8×23.2（ふた開時 49.1）	25.0×32.1×20.1（ふた開時 43.4）	27.9×34.8×23.2（ふた開時 49.1）	25.4×36.2×21.1（ふた開時 40.4）	25.4×36.2×24.6（ふた開時 43.9）	22.2×25.4×17.6（ふた開時 36.0）	22.2×25.4×17.6（ふた開時 36.0）
質量（kg：約）	4.6	5.6	4.4	5.3	4.1	4.6	2.9	2.7

※1 外面銅厚さ 約0.005 mm。　※2 保証期間：本体お買い上げ日から　本体：1年間、内釜内面被膜（ダイヤモンドハードコート）：3年間。ただし次の場合には保証期間内でも「有料」とさせていただきます。・一般家庭用以外に使用したとき。・取扱説明書に記載した用途以外に使用したとき。・取扱説明書の記載事項を守らなかったとき。　※3 外面銅厚さ 約0.002 mm。　※4 電磁誘導加熱方式（IH）のもの→A…0.54L以上 0.99L未満、B…0.99L以上 1.44L未満、C…1.44L以上 1.80L未満、D…1.80L以上。　※5 省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による。　※6 エコ炊飯コースでの消費電力量。　※7 銀シャリコース（SR-KB055はふつうコース）での消費電力量。

このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。
「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。

パナソニック IH ジャー炊飯器　美味しく便利に炊く機能がたくさんあります！

●うまみ循環タンク　強火だからこそ溶け出す旨み（おねば）を大きなタンクにたっぷり貯め、むらし時にお米一粒一粒にコーティングします。
●うま味キャッチャー センサーでおねばを感知し、ふきこぼれないように見張りながらギリギリまで強火で加熱し、旨みを引き出します。
●新・酵素活性浸水 前炊き時に3段階の温度（約40℃・45℃・60℃）で浸水することにより、ごはんの旨みと甘みを引き出します。
●酵素活性浸水 前炊きで、約40℃・60℃の2段階の温度で浸水することにより旨み成分（オリゴ糖）と甘み成分（グルコース）を生成。ごはんの旨みと甘みを引き出します。

炊き分け・炊飯コース

●「銀シャリ」コース 時間をかけて、甘み・旨みを引き出して炊き上げます。（かたさや食感の選択ができます）
●「玄米」コース 玄米を専用のプログラムで美味しく炊き上げます。
●「少量」炊飯コース 少ないごはんを炊くときに専用のプログラムで美味しく炊き上げます。
（1.0Lタイプは1.5カップまで、1.44Lタイプは2カップまで、1.8Lタイプは2.5カップまで対応）
●「高速」炊飯／「早炊き」コース 通常炊飯より早く炊き上げます。お急ぎの時、便利です。
（炊飯時間のめやす：SR-SPX5・SPA5・PW5シリーズの場合24分～34分　炊飯量などにより、炊飯時間は異なります）
●「かまどおこげ」／「おこげ」コース 釜底にきつね色のおこげができます。全体をほぐしてお召し上がりください。
●「炊込み」コース 具や調味料を入れる、炊き込みごはん、混ぜごはんや、もち米を使った炊きおこわを美味しく炊き上げます。
●「すし」／「カレー用」／「すし・カレー」コース すしめしやカレーのごはんに合う食感に炊き上げます。
●「冷凍用」ごはんコース 炊き上げ時の火力を調整し、冷凍して電子レンジで解凍しても、べタつきにくくほぐれやすいごはんに炊き上げます。
●「おかゆ」コース おかゆ専用のコースです。（SR-SPX5・SPA5・PW5・PA5シリーズは、「白米・無洗米」のほか「玄米」・「雑穀米」・「発芽／分づき米」のおかゆも炊けます）
●「調理」コース 湯せん調理で煮物やプリンなどを調理できます。1分～90分まで設定可能。
●「蒸し」コース 付属の蒸しバスケットを使って、蒸し調理ができます。
●「煮込み」コース じっくりコトコト、煮込み調理ができます。
●「パン発酵」コース 手ごねしたパン生地の発酵が手軽にできます。
●「ケーキ・パン」コース 釜底温度を一定に保ち、ケーキやパンを均一な色に焼き上げます。
●「雑穀米」コース 雑穀米を専用のプログラムで美味しく炊き上げます。

●メニュー数
【SR-SPX5シリーズ】13：「白米」・「無洗米」・「玄米」・「発芽／分づき米」・「雑穀米」・「炊込み専用」・「炊きおこわ」・「すしめし」・「カレー用」・「おかゆ」・「玄米がゆ」・「発芽／分づきがゆ」・「雑穀米がゆ」
【SR-SPA5・PW5・PA5シリーズ】12：「白米」・「無洗米」・「玄米」・「発芽／分づき米」・「雑穀米」・「炊込み専用」・「炊きおこわ」・「すし／カレー」・「おかゆ」・「玄米がゆ」・「発芽／分づきがゆ」・「雑穀米がゆ」
【SR-PB5・HX5・HB5シリーズ】8：「白米」・「無洗米」・「玄米」・「雑穀米」・「炊込み専用」・「炊きおこわ」・「すし／カレー」・「おかゆ」
【SR-JX055】6：「白米/無洗米（白米コースで無洗米も炊けます）」・「玄米」・「雑穀米」・「炊込み専用」・「炊きおこわ」・「おかゆ」
【SR-HC5シリーズ】6：「白米」・「無洗米」・「玄米」・「炊込み」・「炊きおこわ」・「おかゆ」
【SR-KA055・KB055】7：「白米」・「無洗米」・「玄米」・「雑穀米」・「炊込み」・「炊きおこわ」・「おかゆ」

保温・再加熱

●スチーム保温（24時間） 炊き上がると自動的に保温になります。パサつきや保温臭を軽減するため、保温開始から約6時間後と約12時間後に自動でスチームが入ります。（コースやごはんなどの量によって時間は異なります）
●いきいき保温（24時間） 約60℃～68℃でやさしく保温し、約5時間後と約10時間後に約75℃に間欠加熱することで、ニオイ・黄ばみ・味の低下を抑え美味しく保温します。
●量ピタスピードスチーム再加熱 保温中のごはんを再加熱してアツアツにします。スチームを投入し、パサつきや保温臭を軽減。保温中のごはんの量に応じて、スチームの量や再加熱にかかる時間を調節します。
●あつあつ再加熱 保温中のごはんを再加熱してアツアツにします。

お手入れラクラク

●お手入れ（クリーニング）機能 炊込みごはんの後の、気になるニオイや汚れのお手入れに。

エコ

●「エコ炊飯」コース 炊飯時間と消費電力量に配慮しながら炊き上げのパワーを制御し、かしこく省エネします。
●エコナビ保温 保温時のごはんの量に応じた加熱をする保温方法です。
●電気代目安表示 1回当たりの電気代目安を表示します。電気代の単価設定は変更可能です。

電子ジャー炊飯器 ほか

一人暮らしからお店まで、幅広い用途、容量に対応します。

●価格はすべてオープン価格です。
オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

使いやすいスタイリッシュデザイン。
旨火ダイヤモンド釜 〈マイコン小容量タイプ〉
3合炊き（0.09～0.54L） SR-MY051
省エネ基準達成率 101 %　年間消費電力量 39.8 kWh/年
-S（シルバー）

使いやすいシンプルデザイン。
遠赤黒釜 〈マイコン小容量タイプ〉
3合炊き（0.09～0.54L） SR-ML051
省エネ基準達成率 100 %　年間消費電力量 39.8 kWh/年
-W（ホワイト）

■ 電子ジャー炊飯器（マイコン小容量タイプ） 機能比較一覧表

	消費電力（W：約）炊飯時（保温時消費電力量★1）（Wh：約）	外形寸法（cm：約）幅×奥行×高さ（ふたを開けた時の高さ）	質量（kg：約）	美味しさ								使いやすさ・お手入れ			
				内釜	打ち出し	釜厚（mm）	メニュー数	雑穀米コース	ケーキコース	クッキングコース	早炊きコース	あつあつ再加熱	くっきり目盛り	液晶	ふた加熱板丸洗い	お手入れ機能
SR-MY051	280（13.1）	21.6×29.2×18.2（36.9）	2.3	旨火ダイヤモンド釜	●	1.5	6 ★2	●	●	●（蒸しバスケット）	●	●	白色	グレー	●内ふた	●
SR-ML051	280（13.5）		2.1	遠赤黒釜	–		5 ★3		–	●						

＊保温は12時間保温です。 ＊内釜はすべてアルミです。内釜で洗米はできません。 ★1：省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法での1時間当たりの保温消費電力量。
★2：「白米/無洗米」・「炊込み」・「おかゆ」・「雑穀米」・「ケーキ」・「クッキング」　★3：「白米/無洗米」・「炊込み」・「おかゆ」・「雑穀米」・「クッキング」

■業務用IHジャー炊飯器

美味しいごはんを炊くならIH。自慢の強火をお店にも。

3升炊き（1.8～5.4L） SR-PGB54P（単相200V）
2升炊き（0.9～3.6L） SR-PGB36P（単相200V）
3升炊き（1.8～5.4L） SR-PGB54AP（三相200V）
200V SR-PGB54P

詳しくは業務用専用カタログをご覧ください。 ＊SR-PGB54P・PGB54APをご使用の際には、「電波法」に基づく届出が必要です。

■業務用電子ジャー（保温専用）

炊飯器とセットで使って効率アップ。

3升（1.8～5.4L） SK-PJB5400（単相100V）
2升（0.9～3.6L） SK-PJB3600（単相100V）
100V SK-PJB5400

■大容量タイプ

「包み炊き」採用で、ふっくらごはん。
2升炊き（0.9～3.6L） SR-UH36P（タイマー機能はついていません）
・消費電力（約）：1,400W
・炊飯容量：0.9～3.6L
・外形寸法（約）：幅43×奥行39×高さ35cm
・質量（約）：8.6kg
別売 ごはんのおこげを防ぐ炊飯シート（大容量タイプ専用、シリコンゴム製）2,160円（税抜2,000円）があります。（サービスルート扱い）

-W（ホワイト）

■ミニクッカー

カンタンな煮込み料理も楽しめます。
1.5合炊き（0.18～0.27L） SR-03GP（保温・タイマー機能はついていません）
・中身が見えるガラスふた
・フッ素加工の内釜
・消費電力（約）：200W
・炊飯容量：0.18～0.27L
・外形寸法（約）：幅21×奥行16×高さ16cm
・質量（約）：1.0kg

-W（ホワイト）

-S（シルバー）

-R（レッド）

■精米器〈コンパクトタイプ〉

玄米を食べる量だけ、美味しく精米。
KG-16P
お米はお手持ちのボウルなどで受けます。ぬかはぬか容器に分かれます。
・ご家庭で保存している精白米のニオイやパサつきを抑える「白米みがき」コースつき
・消費電力（約）：210/220W（50/60Hz）
・ホッパー容量：玄米850g（約5合）
・精米時間（約）：8～10分（白米5合の場合）
・外形寸法（約）：幅15.5×奥行32.4×高さ31cm
・質量（約）：7.6kg　・定格時間：20分

-C（ホワイトベージュ）

マイコン 電気圧力なべ

時短＆ヘルシー！
しかも美味しく。
SR-P37

調理容量 2.4L　合計 100 レシピ付き

-N（ノーブルシャンパン）

-P（ピンク）

お手入れもカンタン！
汚れ・臭いがつきにくい「ダイヤモンドフッ素」加工

■ マイコン 電気圧力なべ 仕様一覧表

＊食材に合わせて「高圧」（約200kPa・約120℃）と「低圧」（約160kPa・約113℃）が選べます。

	消費電力（W：約）	外形寸法（cm：約）幅×奥行×高さ	質量（kg：約）	美味しさ						使いやすさ				安全機能	
				マイコン	低圧/高圧切替	煮込み	下ごしらえコース	低温調理コース	玄米コース	なべ表面加工	保温	調理タイマー	マグネットプラグ	なべなし自動OFF	温度過昇防止機能
SR-P37	800	31.5×27.0×29.6	4.1	●	●	●（弱・中・強）	●	●3段階温度設定	●	●ダイヤモンドフッ素加工	●（玄米のみ自動）	●（デジタル）	●	●	●

⚠安全に関するご注意

●ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。

●このカタログに記載の商品は国内一般家庭用および業務用です。●火災の原因となる場合がありますので、消費電力が1kW以上の機器は、定格15A・交流100Vのコンセントを単独でご使用ください。また延長コードを使用の場合は定格15A以上のものを単独でご使用ください。●本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。医療用ペースメーカー等をお使いの方は、下記の製品をご使用の際は、医師とご相談ください。(IH ジャー炊飯器使用時)●圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みのうえ、正しくお使いください。

愛情点検 ●長年ご使用の製品の点検を!

こんな症状はありませんか	ご使用中止
●電源コードや差し込みプラグが異常に熱い。●コードを折曲げると通電したり、しなかったりする。●いつもより異常に熱くなったり、コゲくさい臭いがする。●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。●自動的に切れないときがある。●モーターの回転が止まったり遅かったり不規則なときがある。●運転中に異常な音がする。●水漏れがある。●据え付けが傾いたりグラグラしている。●ドアに著しいガタや変形がある。●その他の異常・故障がある。	事故防止のため、電源プラグを抜き、販売店に点検をご依頼ください。

保証書に関するお願い

●商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受取のうえ、保存ください。
尚、店名、ご購入期日の記載のないものは無効となります。
・製造番号は安全確保上重要なものです。お買上げの際には商品本体に製造番号が表示されているか、また、保証書記載の製造番号と一致しているかお確かめください。

補修用性能部品保有期間

●IH ジャー炊飯器・電子ジャー炊飯器・精米器・電気炊飯器・ミニクッカー・電子ジャー・業務用IH ジャー炊飯器・業務用電子ジャー・マイコン 電気圧力なべ…製造打切後6年です。

eco ideas パナソニックグループは環境に配慮した製品づくりに取り組んでいます

詳しくはホームページで
panasonic.net/sustainability/jp/

- **省エネ** 省エネを徹底的に追求した家電製品をお客様にお届けし、商品使用時のCO_2排出量削減を目指します。
- **省資源** 新しい資源の使用量を減らし、使用済みの家電製品などから回収した再生資源を使用した商品を作り、資源循環を推進します。
- **化学物質** パナソニック製品は、特定の環境負荷物質※の使用を規制するRoHS指令の基準値にグローバルで準拠しています。
※鉛・カドミウム・水銀・六価クロム・特定臭素系難燃剤

あなたも会員になりませんか?
会員登録無料!特典満載!
CLUB Panasonic 詳しくはホームページへ ►►► club.panasonic.jp

お持ちのパナソニック商品が登録でき、役立つ情報が盛りだくさん。ポイントを貯めてプレゼントも当たる楽しいWeb限定サービスです。

携帯からアクセスできます。

情報セキュリティ
ISO27001
お客様の個人情報を取り扱う部門で国際標準規格であるISO27001を取得し、適切に情報管理を行う仕組みを構築しています。
当社のISO27001認証取得事業場はホームページでご覧ください。
panasonic.co.jp/info/privacy

表示を正しく
家電公取協会員
パナソニックは、適正な表示を推進しています。

パナソニック
お客様ご相談センター(受付9時~20時)
当社製品のお買物・取り扱い方法・その他ご不明な点は右記にご相談ください。
○右記番号がご利用いただけない場合 **06-6907-1187**
○FAX **0120-878-236**

携帯電話・PHSOK 携帯電話・PHSからもご利用いただけます。
0120-878-365
音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「**87**」と「**430#**」を押してください。
(番号を押しても案内が続く場合は、「×」ボタンを押してから操作してください。)

スマートフォンを使った「タッチアクセス」機能について
詳しくはホームページへ ▶ http://panasonic.jp/pss/ap/
お問い合わせはこちらへ ▶ **0120-878-832**(受付9時~20時)

ご相談窓口における お客様の個人情報のお取り扱いについて

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

お買い求めは技術とサービスを誇る当店へどうぞ…

パナソニック株式会社 アプライアンス社
コンシューマーマーケティング ジャパン本部
〒140-0002
東京都品川区東品川1-39-9

このカタログの内容についてのお問い合わせは、左記の販売店にご相談ください。
または、パナソニックお客様ご相談センターにおたずねください。

このカタログの記載内容は2015年11月1日現在のものです。

SR-JJR1511

●製品の色は印刷物ですので実際の色と若干異なる場合があります。●製品の定格およびデザインは改善等のため予告なく変更する場合があります。
●実際の製品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。
●パナソニックホームページ panasonic.co.jp パナソニックの最新情報をインターネット上でご覧ください。

この印刷物は当社の「紙・印刷物グリーン購入ガイドライン」に適合しています。